

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ

Криворізький національний університет

Навчально-науковий інститут економіки і торгівлі

імені Михайла Туган-Барановського

Кафедра технологій в ресторанному господарстві,

готельно-ресторанної справи та туризму

ДОПУСКАЮ ДО ЗАХИСТУ

Гарант освітньої програми

_____ Горайнова Ю. А.

«_____» _____ 2026 року

КВАЛІФІКАЦІЙНА РОБОТА (ПРОЄКТ)

на здобуття ступеня вищої освіти «бакалавр»

зі спеціальності 181 «Харчові технології»

освітньої програми «Ресторанні технології»

на тему:

«Проект етно-ресторану української кухні з шинком у м. Бровари»

Виконав:

здобувач вищої освіти

Балакарєва Аліна Олексіївна

(прізвище та ініціали)

_____ (підпис)

Керівник: доцент кафедри ТРГГРСТ, к.т.н., доц. Слащева А.В.

(посада, науковий ступінь, вчене звання, прізвище та ініціали)

_____ (підпис)

Засвідчую, що у кваліфікаційній роботі (проєкті) немає запозичень з праць інших авторів без відповідних посилань.

Здобувач вищої освіти _____

(підпис)

Консультанти по розділах:

Прізвище та ініціали

Підпис

Інженерний розділ

Коренець Ю.М.

Кривий Ріг

2026

ЗМІСТ

	Стор.
Завдання до виконання кваліфікаційної роботи.....	3
Інформаційна картка	6
Паспорт підприємства	7
Реферат та анотація	8
1. Техніко-економічне обґрунтування проєкту.....	10
1.1. Дослідження ринку.....	10
1.2. Характеристика проєктованого підприємства.....	15
2. Організаційно-технологічний розділ	17
2.1. Виробнича програма підприємства.....	17
2.2. Розрахунок складських приміщень	21
2.3. Проектування процесів механічної обробки сировини.....	26
2.4. Проектування процесів теплової обробки сировини.....	34
2.5. Розрахунок виробничих, торгових, адміністративно-побутових та технічних приміщень.....	43
3. Інженерний розділ	46
Висновки	51
Список використаних джерел	52
Додатки	54

					КНУ 181 зХТ-22 2026 КВР (П)			
					Проект етно-ресторану української кухні з шинком у м. Бровари			
Зм.	Лист	П.І.П-б.	Підпис	Дата				
Розробив		Балакарева А.О.			ресторан – 75 місць, шинок – 25 місць	лит	арк	арк
Керівник		Слащева А.В.				н	2	62
Консульт.		Коренець Ю.М.						
Н. контроль		Горайнова Ю.А.			Пояснювальна записка	КНУ Кафедра ТРГГРСТ		
Затвердив		Горайнова Ю.А.						

МІНІСТЕРСТВО ОСВІТИ І НАУКИ УКРАЇНИ
КРИВОРІЗЬКИЙ НАЦІОНАЛЬНИЙ УНІВЕРСИТЕТ

Навчально-науковий інститут економіки і торгівлі імені
Михайла Туган-Барановського
Кафедра технологій в ресторанному господарстві,
готельно-ресторанної справи та туризму
Форма здобуття вищої освіти заочна
Ступінь бакалавр
Галузь знань 18 «Виробництво та технології»
Спеціальність 181 «Харчові технології»
Освітня програма «Ресторанні технології»

ЗАТВЕРДЖУЮ

Гарант освітньої програми

_____ Горайнова Ю. А.

29 січня 2026 р.

ЗАВДАННЯ
НА КВАЛІФІКАЦІЙНУ РОБОТУ ЗДОБУВАЧУ ВИЩОЇ ОСВІТИ

Балакарєвій Аліні Олексіївні

(прізвище, ім'я, по батькові)

1. Тема роботи «Проект етно-ресторану української кухні з шинком у м. Бровари»

Керівник роботи кандидат технічних наук, доцент Слащева А. В.
науковий ступінь, вчене звання, прізвище, ініціали

Затверджено наказом Криворізького національного університету від 28 січня 2026 року № 22-с.

2. Строк подання здобувачем ВО роботи 17 квітня 2026 року

3. Вихідні дані до роботи

1. Підприємство розташоване в окремій будівлі
2. Водопостачання, електропостачання, каналізація – від міської мережі
3. Технологічне паливо – електрика
4. Підприємство працює на напівфабрикатах
5. Холодопостачання – від власного устаткування

4. Зміст роботи

Завдання до виконання кваліфікаційної роботи

Інформаційна картка, паспорт підприємства

Реферат та анотація

1. Техніко-економічне обґрунтування
2. Організаційно-технологічний розділ
3. Інженерний розділ

Висновки

Список використаних джерел

Додатки

5. Перелік графічного матеріалу

- 5.1. Схеми відповідно до тематики кваліфікаційної роботи – 1 од.
- 5.2. Компоновочне рішення приміщень підприємства – 2 од.
- 5.3. Фасад, розріз, генеральний план – 1 од.

Консультанти за розділами роботи

Розділ	П.І. по-Б. консультанта	Відмітка про видачу завдання	
		Дата	Підпис
Інженерний розділ	Коренець Ю.М.		

6. Дата видачі завдання 29 січня 2026 року

7. Календарний план

№ з/п	Назва етапів кваліфікаційної роботи	Строк виконання	Примітка
1.	Техніко-економічне обґрунтування	02.02-23.02.2026	
2.	Організаційно-технологічний розділ	24.02-01.04.2026	
3.	Інженерний розділ	02.04-15.04.2026	
4.	Підготовка доповіді та презентації	16.04-19.04.2026	
5.	Попередній захист кваліфікаційної роботи	20.04-24.04.2025	
6.	Отримання рецензії та підготовка до захисту	25.04-24.05.2026	
7.	Захист кваліфікаційної роботи	25.05-29.05.2026	

Здобувач вищої освіти

(підпис)

Балакарєва А. О.

(прізвище та ініціали)

Керівник

(підпис)

Слащева А. В.

(прізвище та ініціали)

ІНФОРМАЦІЙНА КАРТКА

Найменування підприємства «Сорочинський ярмарок»

Вид власності приватна

Юридична адреса м. Бровари, вул. Василя Симоненка, 115а

Вид діяльності надання послуг ресторанного господарства

					КНУ 181 зХТ-22 2026 КВР (П)	Лист
Изм.	Лист	№ Докум.	Подп.	Дата		6

ПАСПОРТ ПІДПРИЄМСТВА

1. Найменування підприємства «Сорочинський ярмарок»
2. Місткість підприємства ресторан – 75, шинок – 25
3. Район будівництва м. Бровари, вул. Василя Симоненка, 115а
4. Кількість і склад працівників всього – 22, в т.ч. виробництва – 10
5. Вид будівництва капітальне
6. Тип будинку цивільне
7. Конструктивна схема будинку: напівкаркасне
8. Поверховість, клас капітальності II

ЧАСТИНИ БУДИНКУ

1. Фундаменти стрічкові з бетонних блоків розміром 600х600х2400 мм, під колонами – збірні залізобетонні фундаменти склянкового типу серії ИИ-04
2. Стіни зовнішні з червоної лицьової цегли товщиною 510 мм
3. Стіни внутрішні цегляні товщиною 380 мм
4. Перегородки цегляні товщиною 120 мм
5. Сходи двохмаршові
6. Перекриття збірні залізобетонні ребристі
7. Дах пласке суміщене покриття, із внутрішнім водовідводом дощової і поталої води. Склад покриття: по залізобетонному переkritтю пароізоляція, керамзитовий грубозернистий гравій, цементна стяжка, три шари рубероїду
8. Стріха відсутня

ІНЖЕНЕРНЕ УСТАТКУВАННЯ

1. Водопостачання – тупикова система з нижнім розведенням:
 - холодне від центральної мережі міського водопроводу
 - гаряче з водонагрівачів внутрішньо-квартирного теплопункту
2. Опалення і вид теплоносія центральна система водяного опалення з нижнім розведенням, двохтрубна, нагрівальні прилади – чавунні радіатори типу М-140.
3. Вентиляція припливно-витяжна система з механічним спонуканням
4. Електропостачання від центральної мережі

ТЕХНІЧНА ХАРАКТЕРИСТИКА

1. Площа забудови 351 м²
2. Загальна площа 702 м²
3. Корисна площа 585 м²
4. Будівельний об'єм 2632 м³

					КНУ 181 зХТ-22 2026 КВР (П)	Лист
Изм.	Лист	№ Докум.	Подп.	Дата		7

РЕФЕРАТ

Загальна кількість в роботі:

Сторінок – 62, рисунків – 4, таблиць – 34, додатків – 1,
графічного матеріалу – 4 аркуші, використаних джерел – 23.

Об'єкт дослідження:	етно-ресторан української кухні «Сорочинський ярмарок» із шинком в м. Бровари
Предмет дослідження:	маркетингові дослідження, організаційно- технологічні та інженерні показники проекту етно-ресторану української кухні «Сорочинський ярмарок» на 75 місць із шинком на 25 місць
Мета дослідження:	проектування ресторану на 75 місць, шинку на 25 місць
Методи дослідження:	маркетингові, організаційно-технологічні, методи комп'ютерного моделювання
Основні результати дослідження:	техніко-економічне обґрунтування проекту, розробка організаційно- технологічних процесів підприємства, об'ємно-планувальні і конструктивні рішення будинку
Ключові слова:	<i>українська кухня, етно-ресторан, шинок, організаційно-технологічні розрахунки, поверхові плани підприємства</i>

					КНУ 181 зХТ-22 2026 КВР (П)	Лист
Изм.	Лист	№ Докум.	Подп.	Дата		8

АНОТАЦІЯ

Балакарева А. О. Проект етно-ресторану української кухні з шинком у м. Бровари. Кваліфікаційна робота на правах рукопису.

Кваліфікаційна робота (проект) на здобуття ступеня вищої освіти «бакалавр» за освітньою програмою «Ресторанні технології» за спеціальністю 181 «Харчові технології», Кривий Ріг, 2026.

Маркетинговими дослідженнями обґрунтовано доцільність будівництва підприємства ресторанного господарства української кухні (етно-ресторану «Сорочинський ярмарок» із шинком) у м. Бровари. Розроблено необхідні організаційно-технологічні розрахунки виробничої програми, складської групи приміщень, цехів з механічної та теплової обробки продуктів, торгівельних, адміністративно-побутових і технічних приміщень. Розроблено об'ємно-планувальні і конструктивні рішення етно-ресторану.

Ключові слова: *етно-ресторан, шинок, організаційно-технологічні розрахунки, поверхові плани підприємства.*

					КНУ 181 зХТ-22 2026 КВР (П)	Лист
Изм.	Лист	№ Докум.	Подп.	Дата		9

1. ТЕХНІКО-ЕКОНОМІЧНЕ ОБҐРУНТУВАННЯ ПРОЄКТУ

1.1. Маркетингові дослідження ринку

«Місто Бровари знаходиться на півночі України, на заході та на півночі межує з Києвом, на півночі – з селом Калинівка, на сході – з селами Перемога, Квітневе і Красилівка, на півдні – з Княжичами і Требуховом. З півночі і заходу місто оточене лісами, переважно хвойними, на півдні і сході знаходиться степова зона» [23]. Площа міста складає 34 км², а чисельність населення становить 109,5 тис. на початок 2021 року. На території Броварів спостерігається високий темп житлового будівництва: за кількістю новобудов воно займає 2 місце в Україні після Києва. Густота населення складає 3127 осіб/км² [1].

Місто Бровари перетинають автошляхи міжнародного значення, через місто проходить залізнична лінія Дарниця-Ніжин [1].

Значним економічним центром Київщини є саме місто Бровари, в якому нараховується 2986 підприємств та різноманітних організацій. «Добре розвинуті хімічна промисловість, машинобудування, капітальне будівництво житла, деревообробка. Провідними підприємствами у Броварах є: Казенний завод порошкової металургії (БЗПМ), ВАТ «Броварський Завод Будівельних Конструкцій», ЗАТ «Броварський завод пластмас», ТОВ «Броварський домобудівельний комбінат «Меркурій», ВАТ «Броварський шиноремонтний завод», ВАТ «Броварський завод комунального обладнання», СП «Броварський завод торгового машинобудування», ВАТ «Броварська друкарня», Дочірнє підприємство «Зееландія», ТОВ «Київгума», ДП «MERX», ВАТ «Кранобудівна фірма «Стріла», КП «Київський завод алюмінієвих будівельних конструкцій», Броварська меблева фабрика «Meblissimo», ТОВ «Хімлаборреактив», а також три з десяти найбільш успішних в Україні підприємств з виробництва взуття» [23].

Підприємства харчової промисловості забезпечують місцеві потреби.

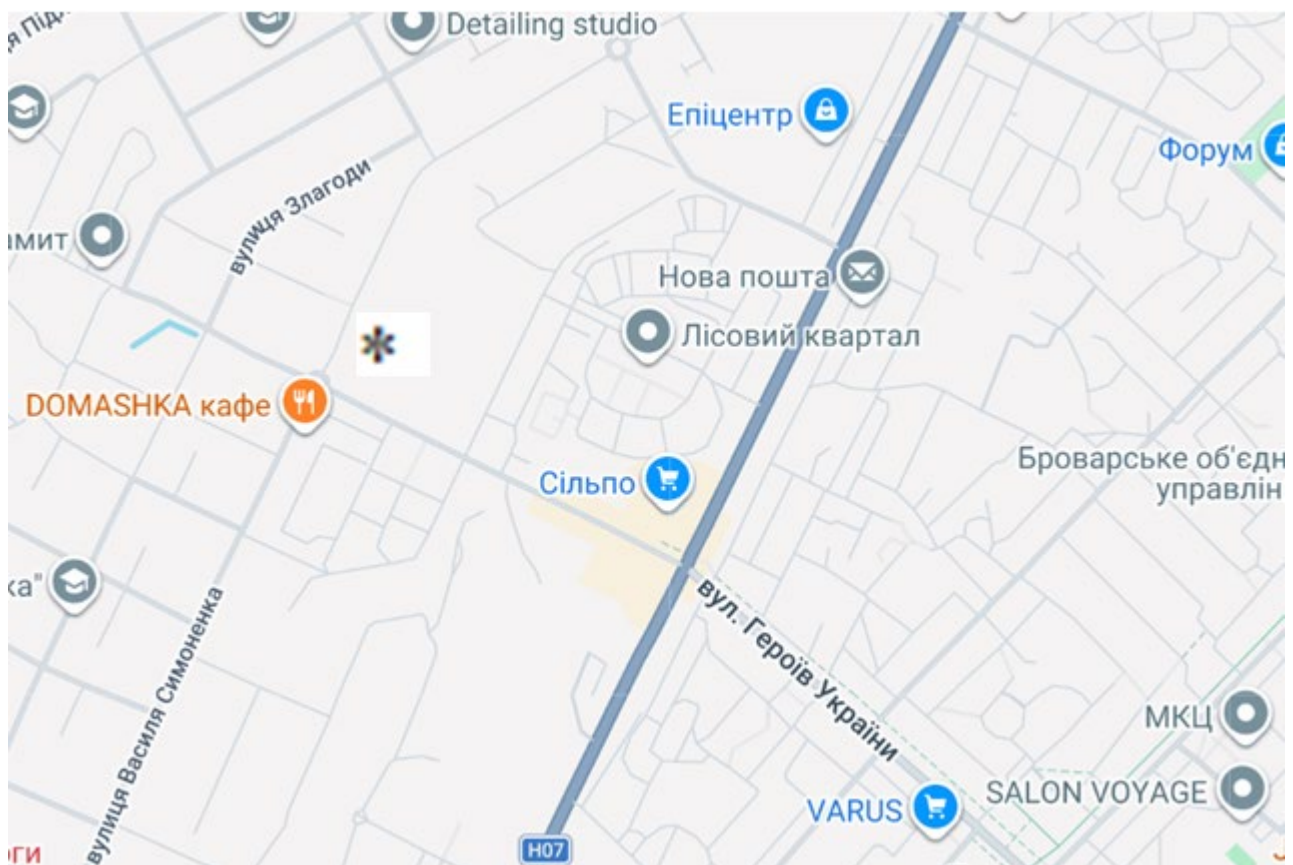
Туризм в Броварах достатньо розвинений, сюди з'їжджаються люди з інших міст у пошуках розваг і відпочинку, оскільки в місті знаходяться численні розважальні заклади. У місті діють 10 готелів, мотелів і хостелів: з них 3* – «Вен-

					КНУ 181 зХТ-22 2026 КВР (П)	Лист
Изм.	Лист	№ Докум.	Подп.	Дата		10

ський», «Ландхаус», «Гранд Спорт», а також «Петровський Бровар», Піраміда», «Едем», «Круїз», «Княжий Двір», «У лісі», хостели («Термінал») і мотелі («З легким паром»). Таким чином, Бровари є сприятливим місцем для розташування ресторанного комплексу [1, 23].

Підставою для вибору міста будівництва ресторанного закладу є максимальне наближення до споживача та наявність вільної для будівництва земельної ділянки. Радіус обслуговування підприємства харчування – до 0,8 км.

Підприємство передбачається розмістити в окремо стоячому будинку. Ділянка, обрана для будівництва проєктованого закладу, знаходиться за адресою: м. Бровари, вул. Василя Симоненка, 115а – це чудове місце між новобудовами, приватним сектором, рядом різних магазинів та офісних приміщень. Тут є вільна ділянка, підведено всі необхідні комунікації, а також проходить автомобільна траса, що допоможе спростити будівництво і надасть значну економію при розташуванні закладу. Потужність ресторанного закладу визначимо далі з урахуванням недостатньої кількості місць за нормативом у передбачуваному місці будівництва ✦



					КНУ 181 зХТ-22 2026 КВР (П)	Лист
Изм.	Лист	№ Докум.	Подп.	Дата		11

Таблиця 1.1. Розрахунок потенційного контингенту споживачів підприємств харчування в сегменті, що досліджується

Найменування об'єктів, розташованих у радіусі до 500 м від проєктованого підприємства	Кількість проживаючих, працюючих	Режим роботи об'єкта	Час обідньої перерви на об'єкті
Житлові будинки	14500	-	-
ТРЦ «Термінал»	11000	10.00-22.00	-
ТЦ «Епіцентр»	1100	8.00-22.00	-
Храм Св. Апостола Іоанна Богослова	500	8.00-18.00	-
Гості міста та працюючі	400	8.00-21.00	
Разом	27500		

Визначаємо потребу в місцях підприємств ресторанного господарства (40 місць на 1000 чоловік):

$$40 * 27500 / 1000 = 1100 \text{ місць}$$

На підставі проведених досліджень у радіусі 0,8 км від запланованого місця будівництва працюють ресторани, кафе, кав'ярні та піцерії (табл. 1.2).

Таблиця 1.2. Характеристика ринку ресторанних закладів у досліджуваному сегменті

Назва закладу	Тип	Адреса	Метод і форми обслуговування	Кількість місць в залах	Режим роботи
Смачно як вдома	Кафе	вул. Київська, 253	Офіціантами	50	8.00-22.00
Mini Melts	Кафе-морозиво	вул. Київська, 316	Самообслуговування	30	9.00-21.00
Всі свої	Кафе	вул. Київська, 316	Офіціантами	40	9.00-22.00
Шайба	Кафе	вул. Київська, 316	Офіціантами	50	11.00-23.00
Dolce Italia	Кафе-морозиво	вул. Київська, 318	Самообслуговування	20	9.00-22.00
FreshCo	Кафе	вул. Київська, 239	Офіціантами	40	7.00-21.00
Кавові монети	Кафе	вул. Короленка, 74	Офіціантами	30	7.00-21.00
Львівська майстерна шоколаду	Кафе	вул. В'ячеслава Чорновола, 2	Самообслуговування	40	9.00-21.00
FAMILY CAFÉ Базилік	Ресторан	вул. Василя Симоненка, 117	Офіціантами	50	11.00-22.00
UNO Pizza & Grill	Ресторан	вул. Київська, 257	Офіціантами	120	10.00-23.00
М'ясо, риба, два ножі	Ресторан	вул. Київська, 265	Офіціантами	140	11.00-23.00
Brovar-Khof	Ресторан	вул. Київська, 314	Офіціантами	70	11.00-23.00
Фудхол Ресто	Ресторан	вул. Київська, 241	Офіціантами	130	9.00-23.00
Кав'ярні	сумарно	-	Самообслуговування	85	-
ПШО	сумарно	-	Самообслуговування	95	-
Разом				990	

Дані таблиці 1.2 свідчать, що ринок підприємств ресторанного господарства в районі будівництва насичений різноманітними невеликими закладами, асортимент страв і напоїв в них досить обмежений та одноподібний, а обслуговування має негативні відгуки з боку споживачів. В той же час ресторанів в даному районі недостатньо, українська кухня взагалі не представлена.

Основними конкурентами ресторанів української кухні в Броварах є заклади, що поєднують традиційні страви з європейськими, мають сімейну атмосферу або пропонують банкетні зали. Ключові гравці: ресторан-пивоварня «Бровар Хоф» (Petrovskij Brovar), ресторан «Хуторець», кафе «Віктор», ресторан «Фермер» та комплекс «Віденський» [2].

Основні конкуренти та особливості:

- ✓ ресторан «Хуторець»: акцент на авторську українську кухню та гриль-меню, банкетне обслуговування;
- ✓ кафе «Віктор»: сімейний заклад з 1997 року, що фокусується на традиційній українській та європейській кухні;
- ✓ ресторан-пивоварня «Petrovskij Brovar» (Бровар Хоф): популярний заклад з власною броварнею;
- ✓ ресторан «Фермер»: сімейний ресторан біля парку «Перемога».
- ✓ комплекс «Віденський»: ресторан з класичним меню.
- ✓ інші місця: «М'ясо. Риба. Два ножі», кафе «Смачно з Наталі», «Бакинський Двір».

Проте, дані заклади знаходяться далеко за межами обраної ділянки для будівництва.

На основі проведених маркетингових досліджень визначено тип та спеціалізацію закладу ресторанного господарства, які відповідали б вимогам споживачів – ресторан української кухні з шинком.

					КНУ 181 зХТ-22 2026 КВР (П)	Лист
Изм.	Лист	№ Докум.	Подп.	Дата		14

1.2. Характеристика підприємства харчування, що проектується

На підставі проведеного маркетингового дослідження обрано тип та спеціалізацію підприємства – ресторан української кухні «Сорочинський ярмарок» на 85 місць з шинком на 25 місць.

Ресторан буде стилізовано в мінімалістичному українському стилі (поєднання автентичних елементів із сучасним комфортом): світлі стіни, мінімум декору, але велика увага до автентичних деталей (наприклад, одна стіна в шинку буде прикрашена петриківським розписом, також керамічний посуд і вишивка, але без перевантаження).

Зал ресторану буде поділено на зони, в залі шинку буде передбачено окремі кабінки, що дозволить відвідувачам насолоджуватись національними спиртними напоями та закусками в спокійній камерній атмосфері. В залі ресторану передбачено щоденні музично-театральні виступи артистів.

В обраному місці можливе виділення земельної ділянки для забудови, яка має площу 2000 м², що відповідає нормативу (29 м² на 1 місце), відповідає санітарним та протипожежним вимогам, забезпечує можливість облаштування ділянки для відпочинку, під'їздів, підходів, озеленення, а також має зручний підвід всіх необхідних інженерних комунікацій:

⇒ мережа енергозабезпечення в районі – ДТЕК «Київські регіональні електромережі» в м. Бровари;

⇒ мережа водопостачання – КП «Бровариводоканал», міський водогін D=220 мм знаходиться у 600 м від межі території забудови;

⇒ мережа каналізації – КП «Броваритепловодоенергія», районний колектор D=600 мм знаходиться на відстані 470 м від межі території забудови, дощова каналізація (приймач дощових вод) знаходиться на відстані 780 м від ділянки будівництва;

⇒ мережа теплофікації – КП «Броваритеплоенергомережа», міський теплопровід від ТЦП (тепловий пункт) D=300 мм знаходиться на відстані 400-800 м від межі території забудови.

					КНУ 181 зХТ-22 2026 КВР (П)	Лист
Изм.	Лист	№ Докум.	Подп.	Дата		15

Основними джерелами продовольчого постачання ресторанів у Броварах є локальні фермерські господарства Київської області, великі гуртові ринки (зокрема, ринок «Столичний» під Києвом), мережеві супермаркети (Novus, Сільпо, Metro) та спеціалізовані дистриб'ютори HoReCa, що забезпечують свіжими продуктами.

Таблиця 1.3. Джерела продовольчого постачання підприємства харчування

Джерела постачання	Групи сировини та напівфабрикатів	Частота за- везення
Молокозавод «Бровари-Молоко»	Молочні продукти, масло вершкове	щодня
Київський м'ясокомбінат	М'ясні напівфабрикати	щодня
METRO Cash & Carry	Рибопродукти, бакалія, яйце куряче	щодня
Овочева оптова база, Сільпо	Овочеві напівфабрикати, сезонні овочі, ягоди, фрукти	щодня
Kurator	Олієжирова продукція	2 рази на тиждень
Лухог	Сухі продукти	1 раз на 3 дні
Хлібозавод «Богданівський»	Хліб та хлібобулочні вироби	щодня

Режим роботи ресторану та шинку – з 11 до 24 години без перерви та вихідних днів.

2. ОРГАНІЗАЦІЙНО-ТЕХНОЛОГІЧНИЙ РОЗДІЛ

2.1. Розробка виробничої програми підприємства

Визначення кількості споживачів

Таблиця 2.1. Графік завантаження залу ресторану на 85 місць.

Години роботи залу	Оборотність місця за 1 год., разів	Середній відсоток завантаження залу	Кількість споживачів
1	2	3	4
11 – 12	1,5	60	69
12 – 13	1,5	90	101
13 – 14	1,5	100	113
14 – 15	1,5	90	101
15 – 16	1,5	40	46
16 – 18	1,5	60	69
18 – 19	0,4	50	15
19 – 19	0,4	60	19
19 – 20	0,4	90	25
20 – 21	0,4	95	30
21 – 22	0,4	95	29
22 – 23	0,4	90	25
23 – 24	0,4	80	21
<i>Разом</i>			665

Таблиця 2.2. Графік завантаження залу шинку на 25 місць

Години роботи залу	Оборотність місця за 1 год., разів	Середній відсоток завантаження залу	Кількість споживачів
11 – 12	2	20	10
12 – 13	2	30	15
13 – 14	2	40	20
14 – 15	2	50	25
15 – 16	2	60	30
16 – 18	2	80	37
18 – 19	2	90	30
19 – 19	1,5	90	34
19 – 20	1,5	100	39
20 – 21	1,5	90	37
21 – 22	1,5	90	37
22 – 23	1,5	60	23
23 - 24	1,5	50	19
Усього:			374

Таблиця 2.3. Розрахункове меню (виробнича програма) ресторану

Найменування блюд	Вихід, г	Кількість страв
1	2	3
Фірмові страви		
Жовто-блакитні вареники «від шефа» (з домашнім сиром та маком на заварному тісті)	150	34
Картопляники фірмові з білими грибами «Сорочинський ярмарок»	100/85	42
Щука «від шефа» (фарширована з рибним желе)	300	21
Борщ фірмовий (з вишнею)	300	24
Холодні закуски		
Оселедець з маринованою цибулею у фірмовій заправці	90	41
Скумбрія пряного посолу	85	41
Пате із скумбрії з часниковими хлібцями	150	42
Рулет із рибою	150	33
Короп фарширований лісовими грибами	150	36
Томати, фаршировані сиром і зеленню	150	49
Салат «Серце Буковини»	200	42
Салат «Карпати»	200	51
Вінегрет з солоною сьомгою	150	43
Вінегрет з солоними печерицями	150	42
Зінківська ковбаса (власного приготування)	150	52
Буженина домашня (власного приготування)	150	53
Холодець з курки	150	54
Асорті м'ясе (власного приготування)	50/50/50/50/50	44
Сало та корейка (власного приготування)	85/50/50/90	42
М'ясний рулет з курагою та чорносливом	150	52
Яйця фаршировані оселедцем по-львівські	150	44
Асорті різносолів (власного приготування)	300	43
Сирна тарілка з медом та горіхами	200/30/50	25
Сирні кульки	150	47
Гарячі закуски		
Шпундра свиняча	90	28
Запиканка з курки та шпинату	90/30	31
Завиванець	200	33
Оладки з кабачків зі сметаною	60/30	24
Перші страви		
Бульйон курячий (з профітролями)	300	46
Борщ український (з пампушками)	300	52

1	2	3
Борщ полтавський (з качкою та галушками)	300	22
Капусняк запорізький	300	54
Бограч закарпатський	300	40
Окрошка з солоним лососем на житньому квасі	300	23
Другі страви		
Сом смажений (з картоплею по-селянськи)	190/100	43
Карасі запечені у сметані	250	46
Карп смажений (з кільцями цибулі фрі)	250	50
Завиванець зі свинини (з картопляним пюре)	150/100	38
Крученики зі свинини (з овочами)	150/100	46
Котлета по-київськи (з картоплею пай)	200/100	40
Ковбаски курячі смажені	200/100	42
Голубці веганські	250	43
Голубці зі свининою та гречкою (зі сметаною)	200/50	46
Печеня у глечуку	125	40
Галушки з сиром та родзинками	290	50
Галушки з печінкою зі шкварками	280/30	46
Вареники з пасерованою цибулею (в асортименті – з печерицями, капустою, лівером)	250/50	23
Вареники зі шкварками (в асортименті – з картоплею, лисичками, бринзою)	250/50	22
Вареники зі сметаною (в асортименті – з вишнею, чорницею, лохиною, малиною)	250/30	25
Банош з бринзою та домашньою сметаною	220	40
Омлет з домашньою ковбасою	200	37
Сирники зі сметаною та варенням	150	37
Солодкі страви		
Суфле з персиків	200	20
Желе «Мозаїка» (вершкове, ківі, полуниця)	100	20
Десерт повітряний а-ля «Київський торт»	100	30
Яблучний штрудель (із заварним кремом)	80	25
Морозиво з арахісом і солоною карамеллю	190/20	25
Морозиво з ягодами	150	30
Асорті з фруктів	150	30
Роли фруктові	150	30
Гарячі напої		
Чай в асортименті	200	26
Кава еспресо (американо)	60 (120)	22

1	2	3
Капучино	100/15	30
Холодні напої		
Узвар (із сухофруктів)	200	92
Морс із журавлини	200	92
Компот із свіжих фруктів	150	93
Коктейлі молочні (в асортименті)	150	93
Сік (в асортименті)	200	32
Смузі (в асортименті)	200	33
Вода мінеральна негазована	200	132
Вода мінеральна газована	200	133
Кола, фанта, спрайт	200	92
Лимонад (в асортименті)	200	93
Пиво світле	0,5	16
Пиво темне	0,5	16
Хлібобулочні та кондитерські вироби		
Вергуни з цукровою пудрою (по бабусиному рецепту)	100	22
Налисники (з домашнім сиром, запечені у сметані)	125	18
Млинчики з маком та топінгами	150	18
Торт «Київський» (з фундуком)	250	32
Житній хліб, хліб на заквасках	50	33,9 кг
Пшеничний хліб, цільнозерновий	50	33,2 кг
Вино-горілчані вироби		
Спотикач (самогон крафтовий)	50	144
Настійки на травах крафтові (в асортименті)	50	148
Хріновуха крафтова	50	142
Наливки пловово-ягідні (в асортименті)	50	147
Горілка (в асортименті)	50	107
Журавлина на коньяку	25	102
Віно сухе (біле, рожеве, червоне)	100	543
Віно напівсухе (біле, рожеве, червоне)	100	547
Віно напівсолодке (біле, червоне)	100	544
Віно кріплене (херес, портвейн)	100	542

2.2. Розрахунок складських приміщень

Складські помешкання призначені для короткочасного збереження сировини і напівфабрикатів. Кількість продуктів для збереження визначається по формулі:

$$G = p \cdot t,$$

де p - кількість сировини і напівфабрикатів на 1 день, кг;

t - терміни збереження, доба.

Таблиця 2.4. Зведена продуктова відомість

Найменування продуктів	Одиниця виміру	Кількість продуктів на день, кг	Строк зберігання, днів	Кількість продуктів для зберігання, кг
1	2	3	4	5
Напівфабрикати м'ясні, рибні, овочеві				
Свинина (грудинка)	кг	11,1	1	11,1
Свинина (корейка)	кг	5,9	1	5,9
Яловичина (товстий край)	кг	4,2	1	4,2
Яловичина (грудинка)	кг	9,4	1	9,4
Телятина (вирізка)	кг	1,5	1	1,5
Баранина (грудинка)	кг	8,02	1	8,02
Курчата (патрані)	кг	4,9	1	4,9
Індичка (патрана)	кг	8,6	1	8,6
Качка (патрана)	кг	5,3	1	5,3
Гусяча печінка	кг	9,3	1	9,3
Язик яловичий	кг	3,4	1	3,4
Рубці яловичі	кг	4,4	1	4,4
Судак (патраний)	кг	5	1	5
Лящ (патраний)	кг	9,6	1	9,6
Карась (патраний)	кг	8,6	1	8,6
Щука (патрана)	кг	5,5	1	5,5
Форель (патрана)	кг	8,1	1	8,1
Форель (патрана)	кг	5,6	1	5,6
Короп (патраний)	кг	4,2	1	4,2
В'юни (патрані)	кг	9,3	1	9,3
Сало свиняче	кг	9,2	1	9,2
Цибуля ріпчаста очищена	кг	9,8	1	9,8
Морква очищена	кг	8,9	1	8,9
Картопля очищена	кг	25,9	1	25,9
Капуста білокачанна зачищена	кг	6	1	6
Кістки м'ясні яловичі	кг	5,9	1	5,9
Коріння біле	кг	1,9	1	1,9

1	2	3	4	5
Молочно-жирова і гастрономії				
Бекон варено-копчений	кг	1,2	5	6,2
Сметана 20%	кг	4,2	3	12,6
Рослинна олія (рафінована)	л	6,2	5	31,2
Яйця курячі	кг	4,5	5	22,6
Маргарин молочний	кг	2,8	10	28,4
Вершкове масло 82,5%	кг	6,8	3	20,2
Майонез Провансаль	кг	3,4	3	10,3
Копчений лосось	кг	0,9	5	4,7
Шинка варено-копчена	кг	4,8	5	23,8
Печінковий паштет	кг	0,6	10	6,2
Кетчуп «Лагідний»	кг	0,5	5	2,8
Гірчиця «Українська»	кг	0,5	5	2,2
Вершки 20%	кг	5	3	15,1
Молоко 3,2%	кг	9	1	9,2
Томатна паста	кг	2,4	5	12,1
Сало-шпик солоне	кг	0,8	5	3,5
Сир Гауда	кг	4,9	5	24,3
Балик із осетра	кг	1,5	1,5	2,2
Сьомга слабосолона	кг	1,2	5	6,1
Ікра щуки	кг	0,5	5	2,6
Ікра лососева	кг	0,3	5	1,6
Огірки мариновані	кг	2,9	5	14,1
Мариновані печериці	кг	2	10	20,2
Фрукти, зелень, ягоди, напої				
Лимон	кг	2,1	3	6,3
Огірки	кг	4	2	9,1
Часник	кг	1	5	5,3
Томати	кг	20,2	2	40,4
Печериці	кг	5,9	2	19,6
Цибуля-порей	кг	9,3	2	16,6
Салатний мікс	кг	0,4	2	0,7
Редька	кг	0,9	2	1,9
Петрушка (зелень)	кг	3,3	2	6,7
Капуста броколі	кг	5,1	2	10,2
Капуста кольорова	кг	3,9	2	8,8
Селера (зелень)	кг	3,6	2	8,2
Кріп (зелень)	кг	0,3	2	0,4
Шпинат (зелень)	кг	10,2	2	20,2
Щавель (зелень)	кг	1,2	2	2,4
Капуста квашена	кг	5,2	2	10,4
Солодкий перець	кг	1,9	2	3,9
Спаржа	кг	16,4	2	32,8
Баклажани	кг	8,9	2	15,8
Гливи	кг	6,2	2	12,4
Гарбуз	кг	0,9	2	1,8

Продовження табл. 2.4.

1	2	3	4	5
Алича	кг	2,8	2	5,4
Гриби білі	кг	0,4	2	0,9
Мікрогрін	кг	1,9	5	9,3
Консервовані персики	кг	2,6	2	5,2
Яблука	кг	2	2	4,4
Апельсини	кг	0,6	3	1,9
Ягоди сезонні	кг	40	2	90
Сік	л	19	2	36,6
Вода мінеральна	л	60	2	120,1
Пиво	л	16	2	32,2
Лимонад	л	40	2	90,6
Сухі продукти				
Горіхи волоські	кг	5,4	5	28,2
Сіль	кг	1,5	5	8,5
Перець чорний	кг	2,1	5	10,5
Ізюм	кг	3	5	15,3
Прянощі	кг	1,4	5	8,1
Желатин	кг	0,9	5	4,5
Рис круглий пропарений	кг	5,9	10	59,6
Сухарі панірувальні	кг	0,9	5	4,1
Мак	кг	2,6	5	13,3
Цукор-пісок	кг	4,1	5	20,5
Горох лущений	кг	4,1	5	20,5
Паприка солодка	кг	0,3	5	1,5
Червоний перець	кг	0,1	5	0,6
Борошно пшеничне, житнє	кг	6	10	60,4
Шоколад чорний	кг	2	5	10,5
Квасоля біла	кг	0,3	5	1,5
Локшина	кг	0,9	5	4,2
Семена кропу	кг	0,9	5	4,3
Цукрова пудра	кг	0,3	5	1,5
Какао-порошок	кг	1,3	5	6,5
Ванільний екстракт	кг	0,1	5	0,5
Кава натуральна в зернах	кг	0,4	5	2,3
Чай чорний,зелений	кг	0,6	5	3,2
Кошики з пісочного тіста	кг	2	5	10,2
Воловани з листкового тіста	кг	2	5	10,4
Мед	кг	0,8	5	3,2
Вино-горілчані вироби				
Вино-горілчані вироби	л	68	10	680

Таблиця 2.5. Розрахунок місткості холодильної збірно-розбірної камери

Найменування напівфабрикатів	Кількість продуктів для зберігання, кг	Коефіцієнт, що враховує вагу тари	Місткість холодильної камери, кг	Тип, марка
1	2	3	4	5
Св. грудинка	11,12	0,8		
Св. корейка	5,91			
Яловичина (товстий край)	4,21			
Яловичина (грудинка)	9,42			
Теляча вирізка	1,53			
Баранина	8,02			
Курчата (патрані)	4,91			
Індичка (патрана)	8,61			
Качка (патрана)	5,32			
Гусяча печінка	9,31			
Язик ялов.	3,43			
Рубці ялов.	4,43			
Щука (н/ф)	5,51			
Форель (н/ф)	8,12			
Судак (н/ф)	5,14			
Лящ (н/ф)	9,62			
Карась (н/ф)	8,62			
Рубці (н/ф)	5,64			
Форель (н/ф)	4,23			
В'юни (н/ф)	9,31			
Короп (н/ф)	9,27			

1	2	3	4	5
Цибуля ріпчаста (н/ф)	9,82			
Картопля (н/ф)	25,93			
Капуста білокачанна (н/ф)	6,24			
Морква (н/ф)	8,92			
Коріння біле	1,94			
Кістки м'ясні	5,91			
Яйця	22,53			
Шинка в/к	23,52			
Сир Гауда	24,51			
Маргарин молоч.	28,23			
Вершкове масло	20,14			
Конс. гриби	20,24			
Рослинна олія	31,25			
Майонез 67%	10,25			
Копч. лосось	4,23			
Бекон в/к	6,24			
Сметана 20%	12,62			
Печінк. паштет	6,25			
Кетчуп Лагідний	2,52			
Гірчиця Українська	2,53			
Вершки 20%	15,54			
Молоко 3,2%	9,25			
Томатна паста	12,25			
Сало-шпик сол.	3,52			
Балик осетр.	2,31			
Сьомга солоня	6,09			
Ікра червона	1,52			
Огірки мариновані	14,18			
Разом	466,8	0,8	666	КХС-10

2.3. Проектування процесів механічної обробки сировини

2.3.1. Розрахунок доготовочного цеху

У доготовочному цеху виділяються наступні функціональні зони:

- для доробки м'ясних напівфабрикатів
- для доробки рибних напівфабрикатів.
- для обробки овочів, ягід і доробки овочевих напівфабрикатів.

У виробничу програму доготовочного цеху включають м'ясні, рибні, овочеві напівфабрикати, що потребують холодного опрацювання, також надходять у виді сировини сезонні овочі, фрукти, ягоди, зелень, що піддаються первинному опрацюванню.

Таблиця 2.6 Виробнича програма доготовочного цеху

Найменування сировини та напівфабрикатів	Одиниці виміру	Кількість, кг
1	2	3
Свинина (грудинка)	кг	11,1
Свинина (корейка)	кг	5,91
Яловичина (товстий край)	кг	4,21
Яловичина (грудинка)	кг	9,42
Телятина (вирізка)	кг	6,9
Баранина (грудинка)	кг	8,02
Курчата (патрані)	кг	4,92
Індичка (патрана)	кг	8,63
Качка (патрана)	кг	9,32
Гусяча печінка	кг	3,41
Язик яловичий	кг	4,42
Рубці яловичі	кг	5,52
Щука (патрана)	кг	8,13
Форель (патрана)	кг	5,54
Судак (патраний)	кг	9,63
Лящ (патраний)	кг	8,64
Карась (патраний)	кг	5,65
Форель (патрана)	кг	4,25
Короп (патраний)	кг	9,32
В'юни (патрані)	кг	9,22
Сало свиняче	кг	9,84
Цибуля ріпчаста очищена	кг	25,93

Продовження табл. 2.6

1	2	3
Капуста білокачанна зачищена	кг	6,37
Морква очищена	кг	8,94
Кістки м'ясні яловичі	кг	5,94
Коріння біле	кг	1,95
Часник	кг	1,23
Томати	кг	20,23
Печериці	кг	5,92
Цибуля-порей	кг	9,32
Салатний мікс	кг	0,44
Лимон	кг	2,13
Огірки	кг	4,23
Редька	кг	0,97
Петрушка (зелень)	кг	3,37
Кріп (зелень)	кг	0,38
Шпинат (зелень)	кг	10,2
Щавель (зелень)	кг	1,26
Капуста квашена	кг	5,22
Солодкий перець	кг	1,93
Капуста броколі	кг	5,12
Капуста кольорова	кг	3,94
Селера (зелень)	кг	3,63
Спаржа	кг	16,46
Баклажани	кг	8,95
Гливи	кг	6,23
Гарбуз	кг	0,95

Цех працює з 9:00 до 22:00.

					КНУ 181 зХТ-22 2026 КВР (П)	Лист
Изм.	Лист	№ Докум.	Подп.	Дата		27

Таблиця 2.8. Розрахунок кількості відходів та виходу напівфабрикатів під час ручної обробки сезонних овочів, фруктів, зелен

Найменування сировини	Од. вим.	Кількість, кг	Відходи		Вихід напівфабрикатів, кг
			%	кг	
1	2	3	4	5	6
Часник	кг	1	22	0,22	0,89
Томати	кг	20,22	15	3,03	18,1
Огірки	кг	4,23	10	0,4	3,6
Гриби білі	кг	5,94	24	1,39	4,40
Цибуля-порей	кг	9,32	20	1,66	6,64
Мікрогрін	кг	0,41	33	0,13	0,26
Лимон	кг	2,12	10	0,21	1,99
Редька	кг	0,93	25	0,22	0,68
Кріп	кг	0,34	25	0,08	0,22
Петрушка	кг	3,33	25	0,92	2,48
Печериці	кг	6,22	24	1,99	4,81

Таблиця 2.9. Розрахунок кількості овочів для механічної обробки.

Найменування овочів	Кількість овочів, які підлягають механічній обробці		
	Брусочки	Соломка	Шинковка
1	2	3	4
Картопля н/ф	10,8	5,4	
Морква н/ф	1,2	3,4	3,36
Гриби н/ф		4,2	
Цибуля н/ф		9,8	
Солодкий перець		1,9	
Рідька н/ф		0,9	
Капуста н/ф		6	
Баклажани	4,2	3,8	
Огірки	2		
Разом	19,16	37,22	3,36

Інші овочі, які є у продуктивній відомості нарізаємо вручну для зберігання їх форми.

Таблиця 2.9. Рецептūra котлетної маси для посічених виробів

Найменування компонентів	М'ясні колобки		Січеники по-селянськи	
	на 1порц	на 37 порц.	на 1порц	на 42 порц.
Яловичина	-	-	84	2,9
Курятина	87	2,27	-	-
Шпик свіжий	-	-	18	0,69
Рис	9	0,21		
Хліб пшеничний	-	-	19	0,82
Молоко 3,2%	10	0,24	24	0,96
Масло вершкове	4	0,09		
Цибуля ріпч.	-	-	12	0,4
Перець чор.мелен.	-	-	0,04	0,001
Разом		2,94		5,95

Таблиця 2.10. Підбір механічного устаткування

Найменування обладнання	Кількість продуктів, кг	Продуктивність, кг/год	Час роботи, час	Коеф. використання	Кіл-ть машин
1	2	3	4	5	6
Кухонний комбайн					
1. Овочерізка	56,72	40	1,41	0,12	
2. М'ясорубка 1 раз	8,47	20	0,38		
2 раз	9,61	20	0,49		
Разом			0,95	0,12	1

Таблиця 2.11. Розрахунок кількості працівників цеху

Найменування блюд	Кіл-ть блюд	Норма часу, сек	Кількість люди/сек
1	2	3	4
Жовто-блакитні вареники «від шефа» (з домашнім сиром та маком на заварному тісті)	40	3,5	1,039
Картопляники фірмові з білими грибами «Сорочинський ярмарок»	41	0,2	0,056
Щука «від шефа» (фарширована з рибним желе)	43	2,5	0,066
Борщ фірмовий (з вишнею)	32	2,5	0,038
Оселедець з маринованою цибулею у фірмовій заправці	37	1,5	0,446
Скумбрія пряного посолу	49	2,0	0,594
Пате із скумбрії з часниковими хлібцями	41	0,6	0,188
Рулет із рибою	52	0,2	0,057
Короп фарширований лісовими грибами	44	0,2	0,059
Томати, фаршировані сиром і зеленню	42	0,4	0,119
Салат «Серце Буковини»	51	2,0	0,594
Салат «Карпати»	52	0,2	0,059
Вінегрет з солоною сьомгою	50	1,5	0,669
Вінегрет з солоними печерицями	44	1,5	0,446
Зінківська ковбаса (власного приготування)	40	2,0	0,594
Буженина домашня (власного приготування)	52	0,2	0,054
Холодець з курки	42	0,2	0,059
Асорті м'ясне (власного приготування)	46	2,0	0,595
Сало та корейка (власного приготування)	25	0,2	0,0594

Продовження табл. 2.11

1	2	3	4
Бульйон курячий (з профітролями)	46	3,5	1,559
Борщ український (з пампушками)	51	1,5	0,44
Борщ полтавський (з качкою та галушками)	54	2,0	0,594
Капусняк запорізький	40	0,6	0,18
Бограч закарпатський	23	0,2	0,059
Окрошка з солоним лососем на житньому квасі	43	0,2	0,0594
Осетрина гетьманська	46	0,4	0,11
Сом смажений (з картоплею по-селянськи)	50	2,0	0,59
Карасі запечені у сметані	38	0,2	0,05
Карп смажений (з кільцями цибулі фрі)	46	1,5	0,66
Завиванець зі свинини (з картопляним пюре)	40	1,5	0,44
Крученики зі свинини (з овочами)	42	2,0	0,594
Котлета по-київськи (з картоплею пай)	43	0,2	0,05
Ковбаски курячі смажені	46	0,2	0,059
Голубці веганські	40	2,0	0,59
Голубці зі свининою та гречкою	50	0,2	0,059
Печеня у глечку	46	1,5	0,669
Галушки з сиром та родзинками	20	2,0	0,59
Галушки з печінкою зі шкварками	20	0,6	0,18
Вареники з пасерованою цибулею (в асортименті – з печерицями , капустою, лівером)	25	2,0	0,59
Вареники зі шкварками (в асортименті – з картоплею, лисичками, бринзою)	40	0,6	0,18
Вареники зі сметаною (в асортименті – з вишнею, чорницею, лохиною, малиною)	37	3,5	1,55
Банош з бринзою та домашньою сметаною	37	0,6	0,18

					КНУ 181 зХТ-22 2026 КВР (П)	Лист
Изм.	Лист	№ Докум.	Подп.	Дата		31

1	2	3	4
Омлет з домашньою ковбасою	30	1,5	0,669
Сирники зі сметаною та варенням	25	0,5	0,222
Суфле з персиків	25	0,2	0,189
Желе «Мозаїка» (вершкове, ківі, полуниця)	30	0,4	1,039
Десерт повітряний а-ля «Київський торт»	30	0,2	0,119
Яблучний штрудель (із заварним кремом)	30	0,2	0,119
Морозиво з арахісом і солоною карамеллю	30	0,4	0,376
Морозиво з ягодами	26	0,4	0,842
			8,965

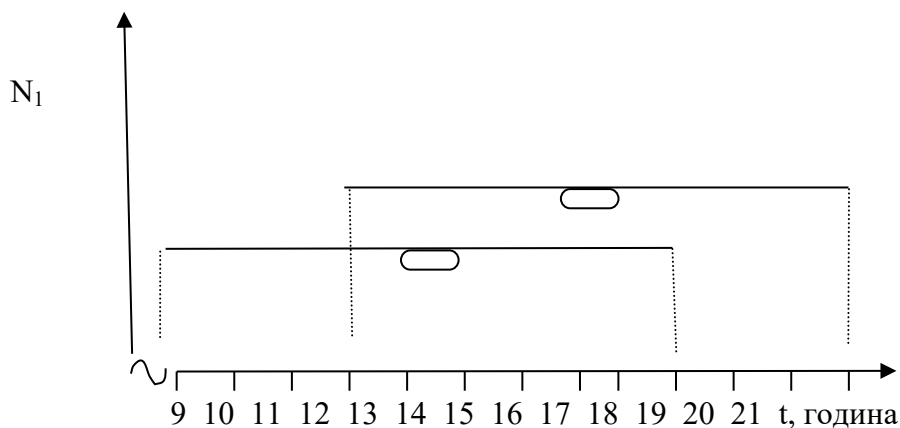
$$N_1 = 9 \text{ чоловік}$$

З них

- доготовочний цех – 2 чол.,
- холодний цех – 2 чол.,
- гарячий цех – 4 чол.,

$$N_2 = 8 \cdot 1,13 = 9 \text{ чоловік.}$$

Графік виходу на роботу робітників доготовочного цеху



Таблиця 2.12. Розрахунок корисної та загальної площі доготовчого цеху

Найменування обладнання	Тип та марка	Кіль-ть одиниць обладнання	Розмір			Корисна площа цеху, м ²
			Дов.	Шир	Вис.	
Виробничий стіл	СПСМ-3	2	1260	940	960	1,23
Стіл виробничий	СПСМ-1	1	1050	940	960	0,99
Кухонний комбайн	КК "Stepan"	1	610	490	320	-
Стіл з ванною	СМВСМ	1	1480	940	960	1,23
Холодильна шафа	ШХ-1,40К	1	1500	900	2000	1,2
Ванна мийна	ВМСМ-33	2	630	940	960	0,53
Підтоварник	ПТ-2	1	1050	940	290	0,99
Стелаж руховий	СП-125	1	630	400	960	0,25
Раковина		1	500	400		0,20
Разом						6,7

$$S_{\text{заг}} = 6,7 : 0,4 = 17,8 \text{ м}^2$$

2.4. Проектування процесів теплової обробки сировини

Розрахунок холодного цеху

Режим роботи цеху з 9:00 до 22:00.

Чисельність робітників - 2 людини.

Таблиця 2.13. Виробнича програма холодного цеху

Найменування страв	Кількість страв	Вихід, г
1	3	2
Пате із скумбрії з часниковими хлібцями	42	100
Рулет із рибою	42	85/50
Короп фарширований лісовими грибами	43	150
Томати, фаршировані сиром і зеленню	31	250
Салат «Серце Буковини»	36	150
Салат «Карпати»	48	140
Вінегрет з солоною сьомгою	42	160
Вінегрет з солоними печерицями	51	200
Зінківська ковбаса (власного приготування)	43	200
Буженина домашня (власного приготування)	42	150
Холодець з курки	51	100/85
Асорті м'ясне (власного приготування)	55	85/50
Сало та корейка (власного приготування)	53	150
М'ясний рулет з курагою та чорносливом	41	150

1	2	3
Оселедець з маринованою цибулею у фірмовій запра-вці	42	150
Скумбрія пряного посолу	51	150
Яйця фаршировані оселедцем по-львівські	41	85/50
Асорті різносолів (власного приготування)	47	150
Сирна тарілка з медом та горіхами	26	30
Сирні кульки	47	250
Морозиво з карамеллю	21	200
Морозиво з ягодами	32	150
Виноград	33	148
Персик	37	152

Таблиця 2.14. Розрахунок та підбір холодильного обладнання

Найменування страв	Кількість страв		Вага 1-й порції	Загальна вага	
	За ½ дня	За годи-ну "пік"		За ½ дня	За годи-ну "пік"
1	2	3	4	5	6
Пате із скумбрії з часни-ковими хлібцями	20	9	90	1,6	0,64
Рулет із рибою	20	8	85	1,5	0,525
Короп фарширований лі-совими грибами	21	9	150	3,15	1,37
Томати, фаршировані си-ром і зеленню	15	6	250	3,85	1,5
Салат «Серце Буковини»	18	8	150	2,55	1,05
Салат «Карпати»	24	9	150	3,6	1,2
Вінегрет з солоною сьом-гою	20	9	150	3	1,37
Вінегрет з солоними пе-черицями	25	9	200	5	1,9
Зінківська ковбаса (влас-ного приготування)	20	8	200	4	1,4
Буженина домашня (влас-ного приготування)	20	8	150	3	1,05

1	2	3	4	5	6
Холодець з курки	25	9	150	3,85	1,37
Асорті м'ясне (власного приготування)	21	9	150	3,15	1,2
Сало та корейка (власного приготування)	20	8	200	4	1,4
М'ясний рулет з курагою та чорносливом	26	10	150	3,9	1,5
Яйця з рисом та сиром	21	9	85	1,58	0,6
Йогурт фруктовий	23	9	150	3,46	1,37
Масло вершкове	12	4	30	0,36	0,12
Закуска з сиру	24	9	250	6	2
				62,05	23,37

$$E = 62,14 + 23,37 / 0,8 = 108,9 \text{ кг}$$

Таблиця 2.15. Підбор виробничих столів.

Найменування функціональних зон	Кількість працюючих	Тип стола	Кількість столів	Габарити, мм		
				l	b	h
Приготування холодних закусок	1	СПСМ-1	1	1480	940	960
Приготування салатів	1	СМВСМ	1	1480	940	960
Приготування соловодких страв	-	СОЕІ-3	1	1690	940	960

У холодному цеху працює 2 робітники. Графік виходу на роботу східчастий.

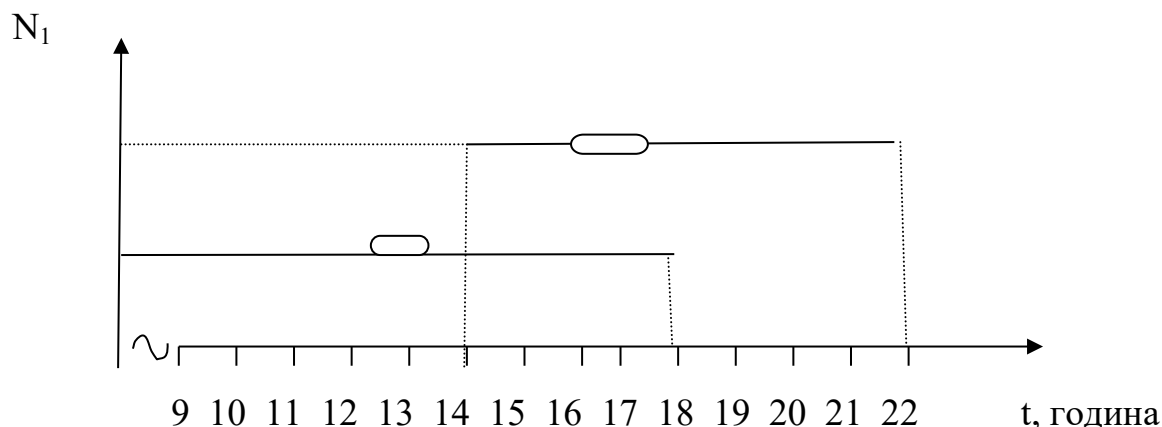


Рис. 2. Графік виходу на роботу працівників холодного цеху

Таблиця 2.16. Розрахунок площі холодного цеху

Найменування обладнання	Тип, марка	Кіл-ть облад. шт.	Розміри			Кор. площа, м ²
			дов.	шир.	вис.	
Слайсер	GF-220	1	400	300	300	-
Збивальна машина	GKP/8	1	330	370	400	-
Блендер	FE-1	1	390	250	370	-
Холодильна шафа	ШХ-0,81	1	900	900	2000	0,64
Стіл виробничий	СМВСМ	1	1480	940	960	1,24
Стіл виробничий з холод. купкою	СОЕІ-3	1	1690	940	960	1,4
Стіл виробничий	СПСМ-1	1	1050	940	960	0,99
Стіл виробничий	СПСМ-2	1	1050	940	960	0,99
Секція низько температур.	СН-0,12	1	1000	940	960	0,94
Стійка роздавал.	Перфект	1	1000	940	960	0,94
Стелаж пересувний	СП-125	1	600	400	1500	0,24
Раковина		1	500	400	250	0,2
Разом						6,38

$$S_{\text{зар}} = 6,38 : 0,37 = 19,4 \text{ м}^2$$

Розрахунок гарячого цеху

Часи роботи з 9:00 до 23:00. Чисельність робітників – 4.

Таблиця 2.18. Виробнича програма гарячого цеху

Найменування блюд	Вихід, г	Кількість блюд
Фірмові страви		
Жовто-блакитні вареники «від шефа» (з домашнім сиром та маком на заварному тісті)	150	34
Картопляники фірмові з білими грибами «Сорочинський ярмарок»	100/85	41
Щука «від шефа» (фарширована з рибним желе)	300	22
Борщ фірмовий (з вишнею)	150/50	25
Гарячі закуски		
Шпундра свиняча	150	28
Курка з галушками та овочами	150/100	30
Індичка з печерицями	200	37
Спаржа відварена з маслом	100/85	26
Перші страви		
Бульйон курячий (з профітролями)	300	46
Борщ полтавський (з качкою та галушками)	300	52
Капусняк запорізький	300	54
Бограч закарпатський	300	42
Окрошка з солоним лососем на житньому квасі	300	21
Другі страви		
Сом смажений (з картоплею по-селянськи)	125/100	44
Карасі запечені у сметані	125/140	46
Карп смажений (з кільцями цибулі фрі)	125/190	50
Завиванець зі свинини (з картопляним пюре)	125/150	37
Крученики зі свинини (з овочами)	150/100	46
Котлета по-київськи (з картоплею пай)	200/150	40
Ковбаски курячі смажені	200/110	42
Голубці веганські	150/100	43
Голубці зі свининою та гречкою (зі сметаною)	150/100	46
Печеня у глечики	200/100	46
Галушки з сиром та родзинками	200/150	50
Галушки з печінкою зі шкварками	200/100	46
Вареники з пасерованою цибулею (в асортименті – з печерицями, капустою, лівером)	250	22

Вареники зі шкварками (в асортименті – з картоплею, лисичками, бринзою)	150	22
Вареники зі сметаною (в асортименті – з вишнею, чорницею, лохиною, малиною)	125	25
Банош з бринзою та домашньою сметаною	220	44
Омлет з домашньою ковбасою	200	37
Сирники зі сметаною та варенням	150	36
Солодкі страви		
Яблучний штрудель (із заварним кремом)	80	25
Гарячі напої		
Чай в асортименті	200	26
Кава еспресо (американо)	60 (120)	22
Капучино	100/15	30
Узвар (із сухофруктів)	200	92

Розрахунок теплового обладнання.

Таблиця 2.19. Розрахунок об'єму котлів для готування бульйонів

Найменування прод.	Норма пр-та на 1 порц.г	Кількість. прод, кг	Щільність пр-ту, кг/см	Об'єм продукту дм ³	Норма води на 1кг	Об'єм води, дм ³	Коефіцієнт проміжків	Об'єм проміжків між пр-ми, дм ³	Розрахунковий об'єм, дм ³	Прийнятний об'єм, дм ³
Кістковий бульйон 146 порц.										
Кістки харчові	125	19,1	0,58	31,9	1,2	22,6	0,43	13,8		
Овочі	6	0,99	0,6	1,53	5	1,1	0,4	0,61		
Разом				33,1		23,7		14,32	42,6	60
Курячий бульйон на 46 порц.										
Кури	38	1,62	0,25	6,49	1,1	1,96	0,85	4,92		
Овочі	7	0,36	0,6	0,6	5	0,41	0,4	0,2		
Разом				8,08		2,28		5,1	4,24	9

Таблиця 2.19. Розрахунок об'єму для варіння других блю́д і гарнірів

Найменування других блю́д і гарнірів	Кіл-ть порц за д.	Норма прод на 1 порц.	γ	п води на кг	к	12-14						
						Кіл. прод.г	Кіл пр, кг	Об'єм прод.	Об'єм води	Об'єм роз.	Об'єм прийн.	
Спаржа відварена	24	100	0,6	-		9	0,9	1,3	-	1,53	4,3	
Фрикадельки	41	108	0,9	-	0,95	13	1,4	1,85	-	1,85	4,3	
Індичка	30	150	0,25	-		12	1,9	8,2	-	9,29	10	
Відварені овочі	30	100	0,65	-		12	1,2	1,95	-	2,12	4,3	
Сом відварений	43	125	0,9	-		14	1,9	2,25	-	2,59	4,3	
Осетрина відварна	46	125	0,9	-		14	1,9	2,25	-	2,59	4,3	
Індичка відварені	50		0,25	-		3,6	46	14,4	-	19,5	20	
Відварений рис	43	50	0,9	2,0	0,95	14	1,4	1,85	2,9	4,55	8	
Рис з кольоровою капустою	40	50	0,9	2,0		12	0,6	0,85	1,2	1,95	4,3	
Картопля відварна	46	140	0,65	-		14	1,9	2,9	-	3,34	4,3	
Баранина відварна	46	150	0,95	-		14	2,1	2,48	-	2,94	4,3	
Картопляне пюре	46	125	0,65	-		14	1,9	2,9	-	3,21	4,3	
Пюре із сочевиці	46	100	0,95	2,5		14	1,4	1,65	3,5	5,15	8	
Язик відварений	42		0,5	-			1,3	20	2,56	-	3,5	4
Крокети	40	200	0,9	-		0,95	12	2,4	3	-	3,46	4,3
Качка	46	200	0,9	-			14	2,9	3,5	-	3,5	4,3
Квасоля	20	250	0,95	2,5			8	1,9	2,1	4,5	6,6	8
Сочевиця	20	150	0,95	2,5	8		1,1	1,29	2,9	4,1	4,3	
Капуста тушкована	43	100	0,6	-	14		1,4	2,3	-	2,65	4,3	
Яйця відварені	15		0,55	-	15		0,3	0,55	-	0,84	4	
Капуста кольорова	55		0,6	-	0,9		46	1,6	-	2,2	4	
Банош	50		0,6	-	46		1,1	1,83	-	2,34	4	

Таблиця 2.20. Розрахунок електросковороди

Найменування виробів	Кіл-ть порцій в год.	f, м ²	Площа за-гальна, м ²	Тривалість обробки	η	Розрахункова площа	Тип сковороди	Кількість сковорід
Короп см.	17	0,02	0,32	10	12	0,026	наплитна	1
Форель см.	12	0,02	0,24	10	12	0,02	наплитна	1
Фрикадельки	9	0,01	0,09	10	12	0,006	СЕСМ-0,2	1
Шпундра	11	0,02	0,2	10	12	0,002		
Яловичина смажена	11	0,01	0,11	10	12	0,009		
Курчата смаж.	17	0,02	0,39	15	9	0,048		
Оладки	12	0,02	0,26	8	18	0,015		
						0,125		

Підбір немеханічного устаткування.

Виробничі столи в цеху підбирають відповідно до виділеними функціональних зон і кількості працюючих.

Таблиця 2.21. Підбір немеханічного обладнання

Найменування функціональних зон	Кількість робочих	Тип Стола	Розміри, мм			Кількість столів
			Дов.	Шир.	Вис.	
Приготування бульйонів і I-х страв	2	СПСМ-2	1050	940	960	5
Для приладів		СПСМ-3	1260	940	960	1
Приготування II-х страв та гарнірів	2	СМВСМ	1480	940	960	1
		СОЕІ-2	1690	940	960	1
Приготування солодких страв та гарячих напоїв	1	СПСМ-5	1480	940	960	1

					КНУ 181 зХТ-22 2026 КВР (П)	Лист
Изм.	Лист	№ Докум.	Подп.	Дата		41

Таблиця 2.22. Розрахунок площі гарячого цеху

Найменування обладнання	Тип і марка	Кількість	Габаритні розміри			S _{кор} , м ²
			l	b	h	
Стіл виробнич.	СПСМ-2	3	1050	940	960	1,86
Стіл виробнич.	СПСМ-3	2	1260	940	960	1,1
Ваги настільні	Тефаль	1	300	250	300	-
Стіл для ел. приладів	СПСМ-5	1	1480	940	960	2,64
Стіл з ванною	СМВСМ	1	1480	940	960	1,23
Стіл з хол. шафою	СОЕІ-2	1	1690	940	960	1,41
Плита	ПЕСМ-2	2	420	940	960	0,81
Фрипорниця	Паррі -9003	1	300	610	420	-
Сковорода	СЕСМ-0,2	1	1050	940	960	0,99
Кавоварка	Saeco Combi	1	500	300	390	-
Пароконвектомат	ЕГР-5,0/390	1	940	940	1500	0,81
Кип'ятильник	КНЕ-25МЕ	1	250	250	400	-
Мармит для II страв	Перфект-1	1	900	940	960	0,68
Стійка роздавальна	СРСТМ	1	1480	940	960	1,23
Раковина	-	1	500	400	250	0,2
Разом						10,88

$$S_{\text{заг}} = 10,88/0,3 = 38,2 \text{ м}^2.$$

Розрахунок робочої сили для гарячого цеху зроблено в таблиці.

$N_1 = 4$ робітників; $N_2 = 4 \cdot 1,59 = 6$ чоловік

Графік виходу на роботу східчастий.

N_1

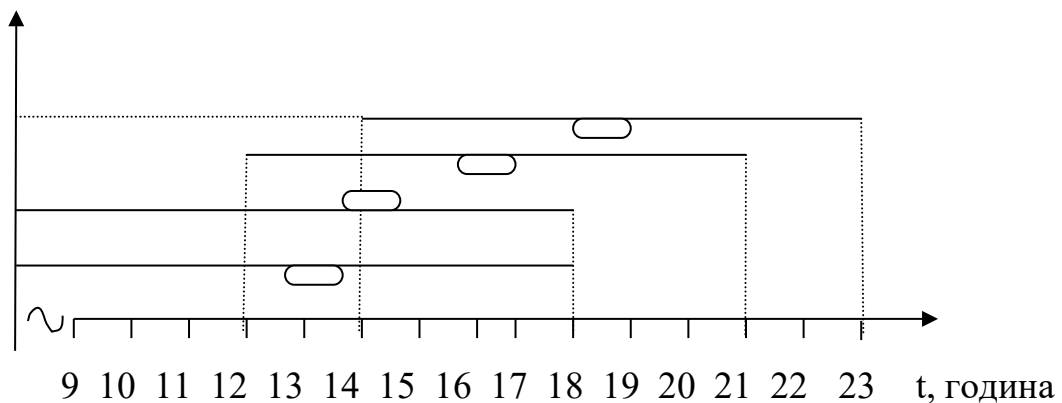


Рис. 3. Графік виходу на роботу працівників гарячого цеху

2.5. Проектування торгових, допоміжних, адміністративно-побутових і технічних помешкань

Розрахунок мийної столового посуду.

Таблиця 2.23. Розрахунок посудомийної машини

Кількість споживачів		Норма тарілок на 1 людину	Поправочний коефіцієнт	Кількість посуду		Продуктивність, тар/год	Час роботи машини, год	Коефіцієнт використання	Тип машини
за макс. год.	за день			за макс. год.	за день				
114	667	6	1,3	992	4100	900	9,22	0,91	МЕТОС

На мийці працюють дві людини. Графік виходу на роботу східчастий.

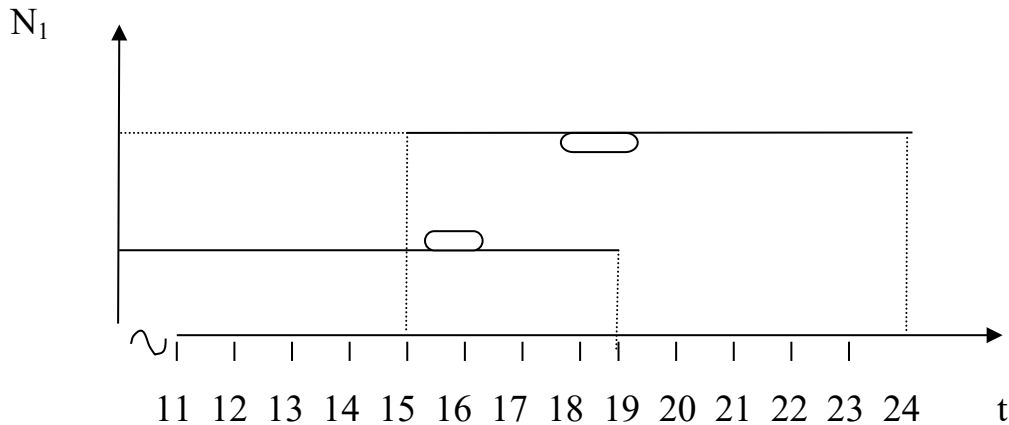


Рис. 4. Графік виходу на роботу.

Таблиця 2.24. Розрахунок площі мийного столового посуду.

Найменування обладнання	Тип, марка обладнання	Кількість	Розмір, мм			S корисна, м ²
			Дов.	Шир.	Вис.	
Стіл для збору залишків їжі	СО-1	1	1050	640	960	0,99
Мийна ванна	ВМ-1	5	630	630	960	0,39
Стіл виробничий	СП-3	2	1260	940	960	1,24
Посудомийна машина	Метос-90А	1	1960	860	1440	1,4
Раковина		1	500	400	-	0,2
Разом						4,11

$$S_{\text{заг.}} = \frac{4,11}{0,4} = 10,2 \text{ м}^2$$

Мийна кухонного посуду

Розрахунок робочої сили для мийної кухонного посуду проводиться за нормами вироблення в стравах – 2340 за 9,2-годинний робочий день.

$$N_1 = \frac{2335}{2340} \cdot 1,14 = 1 \text{ люд.}$$

$$N_2 = 1 \cdot 1,1 = 2 \text{ люд.}$$

Таблиця 2.25. Розрахунок площі цеху

Найменування обладнання	Тип	Кількість	Габарити, мм			S пол, м ²
			l	b	h	
Стелаж пересув.	СП-125	1	1050	940	2000	0,99
Ванни	ВМ-1А	2	1690	940	960	2,9
Підтоварник	ПТ- 2А	1	1050	940	290	0,99
Рукомийник	-	1	500	400	-	0,2
Разом	-	-	-	-	-	4,86

$$S_{\text{заг}} = 4,87/0,4 = 11,8 \text{ м}^2$$

Розрахунок буфету з хліборізкою

Таблиця 2.26. Розрахунок корисної площі буфету

Найменування обладнання	Марка обладнання	Кількість обладнання	Габарити, мм			Корисна площа, м
			довжина	ширина	висота	
1	2	3	4	5	6	8
Шафа для хліба	ШХ-2	1	1050	630	2000	0,66
Стіл для хліборізки	СХ-1	1	1480	940	960	1,24
Стіл виробничий	СПСМ-2	1	1480	940	960	1,23
Шафа холодильна	ШХ-0,56	1	1150	900	1900	1,04
Льодогенератор	SL-37	1				
Шафа холодильна	ШХ-0,56	1	1150	900	1900	1,04
корисна площа						8
загальна площа						18.5

$$\text{Час роботи } t = 66,7/100 = 0,7 \text{ год. ;}$$

3. ІНЖЕНЕРНИЙ РОЗДІЛ

3.1 Вихідні дані для розробки проєкту

Будівництво етно-ресторану української кухні «Сорочинський ярмарок» з шинком пропонується у м. Бровари. Відведена під будівництво ділянка дозволяє розмістити на ній основну будівлю, а також допоміжні спорудження, пішохідні доріжки, під'їзні шляхи, елементи благоустрою, включаючи озеленення території. З боку звантажувальної платформи та звантажувального майданчику до будівлі закладу ресторанного господарства примикає господарче подвір'я з господарчими будівлями та навісами для сухого сміття. Орієнтація будинку була виконана такими чином, що складські та основні виробничі приміщення орієнтовані переважно на північну частину обр'ю, а приміщення для споживачів – на південну. При розробці проєкту керувалися діючими нормативними актами.

Таблиця 3.1 Вихідні дані для розробки проєкту

Найменування показників	Показники підприємства
Найменування підприємства	Етно-ресторан української кухні «Сорочинський ярмарок» з шинком
Район будівництва	м. Бровари
Потужність підприємства	ресторан – 75 місць, шинок – 25 місць
Вид будівництва	Капітальне
Клас капітальності	II клас
Конструктивна схема	Неповний каркас
Поверховість	Двоповерхова будівля
Висота поверхів	I поверх – 3,3 м, II поверх – 4,2 м.

3.2 Об'ємне планувальне рішення

Будівля двоповерхова, напівкаркасного типу, з несучими зовнішніми стінами і внутрішнім збірним залізобетонним каркасом габаритами 21×21 м, складної форми.

На першому поверсі спроектовані такі приміщення: звантажувальний майданчик, приміщення складської групи, технічні приміщення та побутові

					КНУ 181 зХТ-22 2026 КВР (П)	Лист
Изм.	Лист	№ Докум.	Подп.	Дата		46

приміщення (гардероби для персоналу, вбиральню), доготовочний цех ресторану, підсобне приміщення шинка, адміністративні приміщення, а також, групи приміщень для споживачів (вестибюль, гардероб для верхнього одягу споживачів, туалетні кімнати для споживачів, шинок) та ін.

На другому поверсі планується розмістити виробничі приміщення ресторану (холодний та гарячий цехи), мийні кухонного та столового посуду та зал ресторану.

Дане підприємство проектується як загальнодоступний заклад ресторанного господарства, тому вхід в підприємство розташований з фасадної сторони будівлі. Для зв'язку між поверхами передбачені двоє сходів – головні сходи для споживачів і службові сходи для виробничих працівників. Сходи для споживачів гвинтові, виробничі сходи двохмаршові, ширина маршу 1200 мм. Сходи встановлені в вогнетривкі сходові клітини. Для транспортування вантажів між поверхами передбачений вантажний підйомник вантажопідйомністю 500 кг.

Коридори і проходи спроектовані шириною не менш 1,3 м. Місце розташування дверей та їх кількість визначені з умов зручності спрямувань різних приміщень. Всі двері розпашні, з орієнтацією в бік виходу. Ширина вхідних дверей прийнята 1,5 м.

Усі виробничі приміщення де тривалий час знаходяться люди та зали для споживачів мають природне освітлення.

3.3 Проектування окремих приміщень підприємства

При проектуванні окремих приміщень підприємства харчування керувалися будівельними нормами СНІП ПЛ11-71, які встановлюють склад приміщень, їх габаритні розміри, а також протипожежні і санітарно-технічні вимоги.

Вхідні вузли. Вхідний вузол складається з тамбуру, вестибюля, гардероба верхнього одягу, обслуговуючих приміщень.

Тамбур. В підприємстві для входу і виходу влаштований загальний тамбур: глибина тамбуру не менша за 1,2 м, а ширина – не менш полуторної шири-

					КНУ 181 зХТ-22 2026 КВР (П)	Лист
Изм.	Лист	№ Докум.	Подп.	Дата		47

ни вхідних дверей. Входи і виходи для торгових і виробничих приміщень роздільні.

Гардероб. Розміщений у вестибюлі на ділянці, відокремлений від головних евакуаційних шляхів.

Площа для розміщення вішалок прийнята з розрахунку 0,07 м² на одне місце в залі підприємства. Площа перед бар'єром складає не менше 0,05 м² на одне місце в залі при ширині не менше 2 м.

Санітарні вузли. При проектуванні санвузлів в підприємстві харчування передбачено чоловічі і жіночі вбиральні, а також службові вбиральні.

Вбиральні для споживачів розміщені недалеко від головного виходу (у вестибюлі).

Розміри індивідуальних кабін прийнято стандартними, 1,2×0,9 м в осях. Вхід у вбиральні зроблено через шлюзи глибиною 1,0-1,2 м. Ширина проходів прийнята не меншою за 1,3 м між стіною і кабінами.

Коридори. Коридори у виробничих і складських приміщеннях розроблені шириною від 1,3 до 2,0 м, в адміністративно-побутових – 1,3м. Всі коридори примикають до виходів, входів і не мають тупиків.

3.4 Конструктивні елементи будинку

Під будівництво відведена ділянка із суглинними неоднорідними ґрунтами з включенням піщаників. До початку будівництва необхідно зробити геологічні дослідження ґрунтів.

Нижче приведені основні конструктивні елементи, які будуть застосовуватися при будівництві підприємства ресторанного господарства.

Фундаменти. Під зовнішні несучі стіни передбачені стрічкові фундаменти з бетонних блоків розміром 600×600×2400 мм. Блоки укладають на залізобетонні фундаментні блоки-подушки розміром 300×1200×2400 мм. Глибина закладання підшви фундаменту складає 1200 мм від дійсної поверхні ґрунту, тобто нижче глибини промерзання на 300 мм (для міста Бровари глибина промерзання

					КНУ 181 зХТ-22 2026 КВР (П)	Лист
Изм.	Лист	№ Докум.	Подп.	Дата		48

грунту складає 900 мм). Під колони прийняті збірні залізобетонні фундаменти стаканного типу, типової серії ІІІ-03.

Колони. Колони прийнято збірні залізобетонні, прямокутного перетину розміром 300×300 мм, двохконсольні, висотою на два поверхи типової серії ІІІ -03.

Ригелі. Прийнято збірні залізобетонні ригелі типової серії ІІІ-03. Розташування ригелів поперечне.

Стіни. Зовнішні несучі стіни виконані з червоної лицьової цегли під розшивку швів. Товщина стін визначена опором теплопередачі і міцністю і складає 510 мм. Внутрішні стіни напівнесучі, завтовшки 380 мм. Перегородки із цегли товщиною 120 мм.

Перекриття. Міжповерхові перекриття збірні залізобетонні ребристі. Для перекриттів використовуються плоскі багатопустотні плити з несучою здатністю до 1000 кг/м². Плити типу ПТК по серії ІІІ-04 розмірами 220×150×6000 мм укладаються на полки ригелів. По перекриттях укладають підлоги, покриття яких залежить від призначення приміщень.

Вікна, двері. Вікна спроектовані згідно з ГОСТ 112 14-65. В торгових залах використані металеві плетіння з складним заскленням. Відстань від підлоги до підвіконника 0,8-0,9 м. У вікнах всіх приміщень передбачені фрамуги.

Зовнішні двері відчиняються в бік виходу. Двері складських приміщень, завантажувальної, виробничих приміщень спроектовані шириною не менше 1,0 м. Двері охолоджувальних камер – 0,9 м.

Дах. У будинку застосовано дах складної форми із зовнішнім водовідводом дощової і поталої води. По дерев'яному каркасу змонтоване зовнішнє покриття із металочерепиці.

Изм.	Лист	№ Докум.	Подп.	Дата

Таблиця 3.2 Обробка приміщень

Назва приміщень	Підлога	Стіни			Стелі
		На всю висоту	Панелі	Вище панелі	
Торгові зали	Керамічна плитка	Фарбування та декоративний розпис	-	-	Підвісні стелі із гіпсоволокнистих плит
Виробнича група	Керамічна плитка	Глазурована плитка	-	-	Клейове фарбування
Складські приміщення	Керамічна плитка	Глазурована плитка	-	-	Клейове фарбування
Побутові приміщення	Керамічна плитка	-	Глазурована плитка	Клейове фарбування	Клейове фарбування
Технічні приміщення	Керамічна плитка	-	Масляне фарбування	Клейове фарбування	Клейове фарбування

ВИСНОВКИ

Як місто-супутник Києва, Бровари активно розвиваються, мають велику кількість житлових масивів та потребу в нових місцях харчування та дозвілля. Українська кухня має сталий попит як серед місцевих жителів, так і серед гостей міста, що зумовлює актуальність закладів, які пропонують якісні традиційні страви.

Техніко-економічне обґрунтування проекту дозволило правильно вибрати місце розташування закладу в м. Бровари, визначити його тип, потенційний контингент споживачів, установити потужність підприємства, режим його роботи і асортимент продукції.

Підчас розробки кваліфікаційної роботи (проекту) було проведено маркетингові дослідження, що підтвердили перспективність вибору місця будівництва ресторанного закладу (ресторану на 85 місць та шинку на 25 місць).

У закладі споживачам буде запропоновано широкий асортимент страв та напоїв сучасної та автентичної української кухні.

В роботі розроблено необхідні організаційно-технологічні розрахунки: визначено робочі програми ресторану та шинку, розраховано обладнання для складської групи приміщень, цехів із механічної та теплової обробки продуктів, торгівельні, адміністративно-побутові і технічні приміщення.

Розроблено об'ємно-планувальні та конструктивні рішення, а також дизайн фасаду будівлі із урахуванням української автентики.

					КНУ 181 зХТ-22 2026 КВР (П)	Лист
Изм.	Лист	№ Докум.	Подп.	Дата		51

СПИСОК ВИКОРИСТАНИХ ДЖЕРЕЛ

1. Стратегія розвитку Київської області на 2021-2027 роки (нова редакція).
URL: <https://koda.gov.ua/wp-content/uploads/2024/12/proyekt-aktualizovanoyi-strategiyi-2021-2027.pdf> (дата звернення 20.03.2026 р.)
2. Заклади Української кухні в Бровари. URL: <https://tomato.ua/ua/brovary/cuisine/ukrainian> (дата звернення 20.03.2026 р.)
3. Українська кухня у Броварах. URL: <https://brovary.locator.ua/brovary/ukrainska-kukhnya/> (дата звернення 20.03.2026 р.)
4. Кравецька Л. Сучасна українська кухня. Львів: Клуб сімейного дозвілля, 2019. 192 с.
5. Клопотенко Є. Зваблення їжею з українським смаком. К.: Кондор, 2021. 186 с.
6. Карпенко Ю. Українська кухня. Кращі страви. К.: Глорія, 2019. 224 с.
7. Сокол І. О. Найкращі страви української кухні. Харків: Клуб сімейного дозвілля, 2019. 400 с.
8. Дубовік Г. О. Українська кухня. Повне зведення рецептів національної кухні XVIII-XXI ст. Харків: Фоліо, 2020. 591 с.
9. Слащева А. В. Технологія продукції ресторанного господарства: навч. посіб. Кривий Ріг: ДонНУЕТ, 2020. 300 с.
10. Слащева А. В. Етнічні кухні: навч. посіб. Кривий Ріг : ДонНУЕТ, 2020. 159с.
11. Сімакова О. О. Основи кулінарії : навч. посіб. Кривий Ріг : ДонНУЕТ, 2020. 93 с.
12. Іжевська О. Технологія продукції ресторанного господарства : навч. посіб. Львів: ЛДУФК ім. Івана Боберського, 2020. 390 с.
13. Технологія продукції ресторанного господарства: навчально-наочний посібник / Доценко В. Ф., Кочерга В. І., Губеня В. О., Кирпіченкова О. М., Іщен-

					КНУ 181 зХТ-22 2026 КВР (П)	Лист
Изм.	Лист	№ Докум.	Подп.	Дата		52

ко Т. І., Шаран Л. О., Цирульнікова В. В., Коваль О. В., Шидловська О. Б., Бор-
нічук О. В., Люлька О. М. К.: Видавничий дім «Кондор», 2019. 292 с.

14. Технологія продукції ресторанного господарства: навчальний посібник / В. Г. Захарчук, Т. А. Кунділовська, Г. Є. Гайдукович. Одеса: Атлант ВОІ СОІУ, 2016. 489 с.

15. Технологія продукції ресторанного господарства : підручник / А. Д. Салавеліс, С. Л. Колесніченко, Ю. О. Козонова, С. О. Поплавська. Одеса: Освіта України, 2018. 312 с.

16. Шумило Г.І. Технологія приготування їжі. К.: Кондор, 2015. 506 с.

17. Брасько Ю. М. Технологія продуктів комунального харчування: навч.-
практич. посібник. К.: Центр навчальної літератури, 2018. 256 с.

18. Технологія продукції ресторанного господарства: підручник / А. Д. Салавеліс, С. Л. Колесніченко, Ю. О. Козонова, С. О. Поплавська. Одеса: Освіта України, 2018. 312 с.

19. Архіпов В. В., Іванникова Т. В., Архіпова А. В. Ресторанна справа: асортимент, технологія і управління якістю продукції в сучасному ресторані: навч. посібник. К.: Центр учбової літератури, 2008. 392 с.

20. Методичні рекомендації до виконання кваліфікаційної роботи: для ЗВО спеціальності 191 «Харчові технології», ступінь «бакалавр» / Р. П. Ники-
форов, А. В. Слащева, О. О. Сімакова, Ю. М. Коренець. Кривий Ріг: ДонНУЕТ, 2022. 23 с.

21. Проектування закладів ресторанного господарства з основами САД: метод. рек. з вивч. дисц. / Коренець Ю. М., Клевцов Є. Г. Кривий Ріг: ДонНУЕТ, 2020. 156 с.

22. Методичні рекомендації до виконання організаційно-технологічної ча-
стини кваліфікаційної роботи для здобувачів вищої освіти спеціальності 191 «Харчові технології» / Ю. М. Коренець. Кривий Ріг: ДонНУЕТ, 2023. 120 с.

23. Місто Бровари. URL:

<https://uk.wikipedia.org/wiki/%D0%91%D1%80%D0%BE%D0%B2%D0%B0%D1%80%D0%B8> (дата звернення 20.03.2026 р.)

					КНУ 181 зХТ-22 2026 КВР (П)	Лист
Изм.	Лист	№ Докум.	Подп.	Дата		53